



Soupes chaudes

Velouté de céleri au cerfeuil



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

36

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

120 g **Céleri-Rave**
120 g **Pomme(s) de terre**
12 tige(s) **Cerfeuil**
50 cl **Bouillon de légumes**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Laver le cerfeuil. Peler puis couper en morceaux le céleri et les pommes de terre.
- 2 Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les légumes et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Verser les légumes dans une passoire en réservant le bouillon de cuisson.
- 4 Mettre les légumes dans le mixeur ajouter le cerfeuil et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, environ la moitié, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 2

Dressage

- 1 Saler et poivrer si nécessaire puis servir dans des petits bols.